

## 話題のパクチーをふんだんに使った料理やスパイスが効いた アジアの美味しいメニューが勢ぞろい “ アジアンスパイシーフェア ”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」では、これからの暑い季節にぴったりなスパイシーな味付けやハーブを使ったメニューが勢ぞろいの“アジアンスパイシーフェア”を2017年6月1日(木)より8月31日(木)まで開催いたします。



「カフェ」内観



「アジアンスパイシーフェア」イメージ

暑くなってくると恋しくなるのが、スパイスが効いたアジア料理。昨今はパクチー人気もあり、アジア各地の香辛料やハーブ、調味料なども、すっかり定着してきています。蒸し暑い季節でも美味しく味わえ、夏バテ気味の体にもスパイスが元気を与えてくれる、夏におすすめの料理です。

「アジアンスパイシーフェア」では、暑い季節にぴったりなパクチーをふんだんに使った魚のグリル、自家製サンバルソースで食すスパイシーな有頭海老、トポギとチーズの春巻きなど、アジア各国の美味しいエッセンスを散りばめた、料理長 大谷勇のアイデアが光るメニューを取り揃えました。

今回は話題のパクチーを使ったメニューが勢ぞろい。辛みが効いた自家製サンバルソースとレモンを添えて提供される「有頭海老のスパイシーグリル サンバルソース」は、ナンプラーやフライドガーリック、パクチーで味付けした海老を丸ごと楽しめる一品。魚 1 匹をダイナミックにオープンで焼き、たっぷりのパクチーとレモングラスやナンプラーを加えた海老ベースのスープをかけて仕上げた「魚のオープン焼 パクチースープ」、タイ米を醤油とナンプラー、豆板醤、ニンニク、ショウガなどで味付けし、海老やイカなどを加えたシーフードライスに香ばしく揚げたチキンをのせ、とろみが付いた海老ベースのパクチー入りソースをたっぷりとかけた「アジアンピラフ パクチー レモングラス風味のチキン添え」のほか、トマトとパクチーがふんだんに入ったカレーにごろっと大ぶりの豚肩ロース肉を入れて煮込んだ、「トマト&パクチーのポークカレー」、レモングラスの香りが効いたひき肉とパクチー風味の肉味噌を、サンチュやチコリー(アンディーブ)などで巻いて食べるヘルシーな「豚挽き肉のレモングラス風味とスパイシー肉味噌 サラダ包み」をご用意しました。

その他、韓国の餅(トック)を甘辛に煮込んだ韓国料理「トッポギ」とチーズの春巻きと、豚、ニラ、ショウガが入った韓国風の熱々春巻きをスイートチリソースとサンチュ、酸味の効いたサラダとともに楽しみいただける「トッポギ&チーズと豚・ニラの揚げ春巻き」、オイスターソースとブラックペッパーをすり込んだピリッと辛みの効いたスペアリブと、コチュジャンと醤油ベースの甘辛い味付けのスペアリブを、チーズとクリーム of 濃厚なソースでお召しあがりいただく、「2種のポークスペアリブ チーズソース」などもご用意しております。

大きな窓から新宿中央公園の緑を臨む快適な店内で、暑さを吹き飛ばすスパイシーな料理をゆっくりとお楽しみください。

## 「アジアンスパイシーフェア」概要

【期 間】 2017年6月1日(木)～8月31日(木)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 10:30～22:30

【メニュー/料金】

有頭海老のスパイシーグリル サンバルソース	¥5,300(6,297)
魚のオープン焼 パクチースープ	¥4,500(5,346)
アジアンプラフ パクチーとレモングラス風味のチキン添え	¥2,600(3,089)
トッポギ&チーズと豚・ニラの揚げ春巻き	¥1,900(2,258)
2種のポークスペアリブ チーズソース	¥5,500(6,534)
トマト&パクチーのポークカレー	¥2,800(3,327)
豚挽き肉のレモングラス風味とスパイシー肉味噌 サラダ包み	¥1,900(2,258)

\* ( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで  
T 03 3348 1234(代表)

\* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

### ＜洋食料理長 おおたに いさむ 大谷 勇 プロフィール＞

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。  
洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

### ＜カフェ＞

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

## 本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京  
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2  
セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、近藤  
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp